



LE LYS
COURCHEVEL

ROBERT MOSES

Notre Chef de cuisine a un style éclectique.
Il orchestre sa passion par l'influence de son Angleterre natale ainsi que de son amour des arômes, des épices et du goût.
Son désir inné de ravir les sens de tous les convives est directement hérité de ses origines caribéennes hautes en couleurs.

Le Chef et son équipe vous invite à découvrir une cuisine de saison conviviale, valorisant les traditions.
Une expérience unique pour vos papilles et pupilles, dans un cadre intimiste inspiré de l'art nouveau.

A travers ses plats, il exprime sa bienveillance pour ses convives visant à créer un agréable souvenir de sa cuisine.

•

*Our Chef has an eclectic style of cuisine.
He orchestrates his passion and influence from his native England. Incorporating his love of aromas, spices and flavors.*

His innate desire to please all guest is inherited from his colourful Caribbean origins.

*Robert and his team offer friendly seasonal cuisine that highlights traditions.
An experience for your taste buds as well for your pupils all in an intimate setting,
inspired by Art Nouveau offering a unique dining experience.*

*Through his dishes he expresses all his appreciation for food aiming to ultimately create a memory
for guests who will visit our restaurant.*



A LA CARTE

ENTRÉES

- Perdrix rouge sauvage d'Ecosse 40
*Galette de Céleri-rave, Méli-mélo de choux
et son jus de gibier au Chardonnay*
- Ravioles ouvertes aux truffes et aux champignons des bois 35
Topinambour, truffes fraîches du Périgord et sa salade de noisettes
- Foie Gras de Gascogne "Deux Façons" 40
Bonbon de foie gras chaud aux figues et mi-cuit nature aux pommes
- Cabillaud sauvage confit 35
Poutargue de Sardaigne, émulsion d'oignon et crème d'huile d'olive

STARTERS

- Scottish wild red legged Partridge 40
*Celeriac cake, Savoy cabbage,
Chardonnay game jus*
- Open ravioli with truffles and wild mushrooms 35
Jerusalem artichoke, fresh Périgord truffles, hazelnut salad
- Gascony Foie Gras "Two Ways " 40
Crispy Hot foie gras with figs, Fois Gras semi-preserved, glazed apples
- Wild cod confit 35
Bottarga from Sardinia, white onions emulsions and olive oil cream



A LA CARTE

POISSONS

- Homard Breton Sofrito 75
Bisque crémé, fondu de shitake et poireaux, émulsion de corail
- Dorade Royale 65
Fenouil croquant, purée de fenouil caramélisé, caviar Oscietre de "Kaviari"
- Filet de Bar Sauvage 60
Bar poché au lait de coco, trio de blettes colorés, combo croquant

VIANDES

- Queue de boeuf 65
Morceau de turbot rôti, sucrines braisées, polenta dorée et son jus
- Cochon de la ferme 60
Cochon Mangalica sous toutes ses formes et mousseline de pomme de terre
- Filet de Chevreuil 65
Butternut en purée et braisé, pommes soufflés et sa sauce chasseur
- Poule de Houdan 50
Betteraves confites, crème de panais rôti et fumé, truffe noire du Périgord

FISH

- Lobster breton sofrito 75
Creamy bisque, leek and shitake fondue, coral emulsion
- Wild seabass fillet 65
Poached fillet in coconut, colored chard, candied peper
- Glithead seam bream 60
Crunchy fennel, caramelized fennel puree, caviar Oscietre from "Kaviari"

MEAT

- Oxtail 65
Piece of roasted turbot, braised little gems, polenta, oxtail jus
- Pig from the farm 60
Mangalista pork, slow cooked and it's homemade potato mash
- Roe deer Fillet 65
Butternut squash, pommes soufflés and chasseur sauce
- Houdan's hen 50
Confit beetroot, smoked parnish cream, fresh black truffles



A LA CARTE

FROMAGES

- Sélection de fromages 20
*Fromages locaux de la Fromagerie des Alpagnes,
Stilton "Melton Mowbray"*
- Fromage cuit 20
"Fontina" chaude avec truffe noire du Périgord

DESSERTS

- La Noisette 22
Cazette de Bourgogne, citron de Menton, café blanc
- Le Pamplemousse 22
Jeux de textures autour du pamplemousse, nuage de fleur de sureau
- L'huile d'Olive 22
Chocolat fumé 70 %, glace à l'huile d'olive des oliviers du chef
- L'Ananas 22
Ananas confit, Livèche, shiso "green Kaori", saveurs des caraïbes

FROMAGES

- Selection of cheeses 20
*Local cheeses from "Fromagerie des Alpagnes",
Stilton "Melton Mowbray"*
- Cooked cheese 20
Hot "Fontina" grated fresh truffles from Perigord

DESSERTS

- The Hazelnuts 22
Cazette de Bourgogne, lemon from Menton, white coffee
- Grapefruit 22
Games of textures around the grapefruit, edelrflower cloud
- The Olive oil 22
*Smoked chocolate 70 %, olive oil ice cream,
"Olive oil from the Chef's Garden"*
- The pineapple 22
Poached pineapple, livèche Shiso "green Kaori", flavors of the Caribbean



BON
APPÉTIT

